



REV. 02 DEL 18.08.2025

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Panettone non glassato al caramello salato con gocce di caramello al burro salato - 30 ore di lievitazione naturale “SENZA UVETTA E CANDITI”

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Panettone caramello salato con gocce di caramello al burro salato “SENZA UVETTA E CANDITI”

LISTA INGREDIENTI: Farina di **FRUMENTO**, **BURRO** fresco 20%, caramello al **BURRO** salato fondente 15% (zucchero, **LATTE** condensato (**LATTE**, zucchero), sciroppo di glucosio, **BURRO** salato 6% (**LATTE**, sale) emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, sale marino 0,6%), tuorlo d'**UOVO** fresco di cat. A da galline allevate a terra 9%, zucchero, miele, gocce di caramello 2% (zucchero, burro di cacao, caramello in polvere (**LATTE** scremato, siero di **LATTE**, zucchero, **BURRO**) emulsionante lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia) lievito madre, lievito di birra, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi.

DATA DI SCADENZA: 120 gg dalla data di produzione

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce

CODICE ARTICOLO: PCSDEM500

PAESE DI ORIGINE: ITALIA

ISTRUZIONI D'USO: Dolce morbido ideale come fine pasto o consumato da solo.

MARCHIO: *DE MORI*

CODICE EAN: 8032610380434

CONFEZIONAMENTO

PEZZI CARTONE: 6

PESO UNITARIO (g): 500 e

PESO CARTONE (kg): 3,5

DIMENSIONE UNITA' DI VENDITA: 14 x 14 x 12 cm

DIMENSIONE COLLO: 61,5 x 42 x 17,5 (sfusi nuovi)

SPECIFICHE IMBALLO: *Cottura (C/PAP 81): Carta, Sacchetto (PP5): Plastica, Filo twist (C/FE91): Metallo, Incarto esterno (C/PAP 81): Carta, Cartiglio (PAP21): Carta, Etichetta (PAP21): Carta, Piattello (PAP21): Carta, Elastico (TEX 62): Indifferenziata, Nastro (TEX 62): Indifferenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune*

PALLETTIZZAZIONE:

EPAL 80 X120 X 190

N° CARTONI PER STRATO 4

N° STRATI PER PALLET 10

N° TOT. CARTONI 40

240 pezzi a bancale

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 gr di prodotto) --	
Energia	2030 kj/485kcal
Grassi	26.0 g
di cui	
Acidi Grassi Saturi	13.0 g
Carboidrati	56.0 g
di cui	
Zuccheri	36.0 g
Proteine	6.8 g
Sale	0.62 g

GRUPPO CERTIFICAZIONI

IFS:	BUREAU VERITAS COID 51705
------	---------------------------

DICHIARAZIONE HACCP: *L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE 852/2004.*

ALLERGENI E RISCHIO ALLERGENI

In riferimento al prodotto in oggetto della scheda, a norma del regolamento UE 1169 del 22.11.2011 vengono riportati in tabella gli eventuali ingredienti allergenici.

ALLERGENI ALIMENTARI (Allegato II Reg. UE 1169/2011)	PRESENZA CERTA*	POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE **
Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati.	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio)	SI	NO
Frutta a guscio cioè mandorle(<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole(<i>Corylus avellana</i>), noci comuni(<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan(<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi(<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg./kg. O 10 mg./lt. Espressi come SO2	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	SI
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

Note.

*Per "SI" nella colonna "**PRESENZA CERTA**" e' da intendersi come aggiunta diretta, cioè che l'allergene e' presente nel prodotto alimentare perche' e' un suo ingrediente o un costituente di ingrediente (compresi i solventi, i diluenti, e i supporti per aromi e additivi).

** Per "SI" nella colonna "**POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE**" e' da intendersi come contaminazione crociata, cioè che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano, residui da altre lavorazioni, ecc.

Cossato 18.08.2025

 **De Mori Srl**
Società Unipersonale
Via Per Castellino Cervo, 319
13836 COSSATO (BI)
Tel. 015 93674 Fax 015 921862
P. Iva e C.F. 02448960027